This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Esta é uma cópia digital de um livro que foi preservado por gerações em prateleiras de bibliotecas até ser cuidadosamente digitalizado pelo Google, como parte de um projeto que visa disponibilizar livros do mundo todo na Internet.

O livro sobreviveu tempo suficiente para que os direitos autorais expirassem e ele se tornasse então parte do domínio público. Um livro de domínio público é aquele que nunca esteve sujeito a direitos autorais ou cujos direitos autorais expiraram. A condição de domínio público de um livro pode variar de país para país. Os livros de domínio público são as nossas portas de acesso ao passado e representam uma grande riqueza histórica, cultural e de conhecimentos, normalmente difíceis de serem descobertos.

As marcas, observações e outras notas nas margens do volume original aparecerão neste arquivo um reflexo da longa jornada pela qual o livro passou: do editor à biblioteca, e finalmente até você.

Diretrizes de uso

O Google se orgulha de realizar parcerias com bibliotecas para digitalizar materiais de domínio público e torná-los amplamente acessíveis. Os livros de domínio público pertencem ao público, e nós meramente os preservamos. No entanto, esse trabalho é dispendioso; sendo assim, para continuar a oferecer este recurso, formulamos algumas etapas visando evitar o abuso por partes comerciais, incluindo o estabelecimento de restrições técnicas nas consultas automatizadas.

Pedimos que você:

- Faça somente uso não comercial dos arquivos.
  A Pesquisa de Livros do Google foi projetada para o uso individual, e nós solicitamos que você use estes arquivos para fins pessoais e não comerciais.

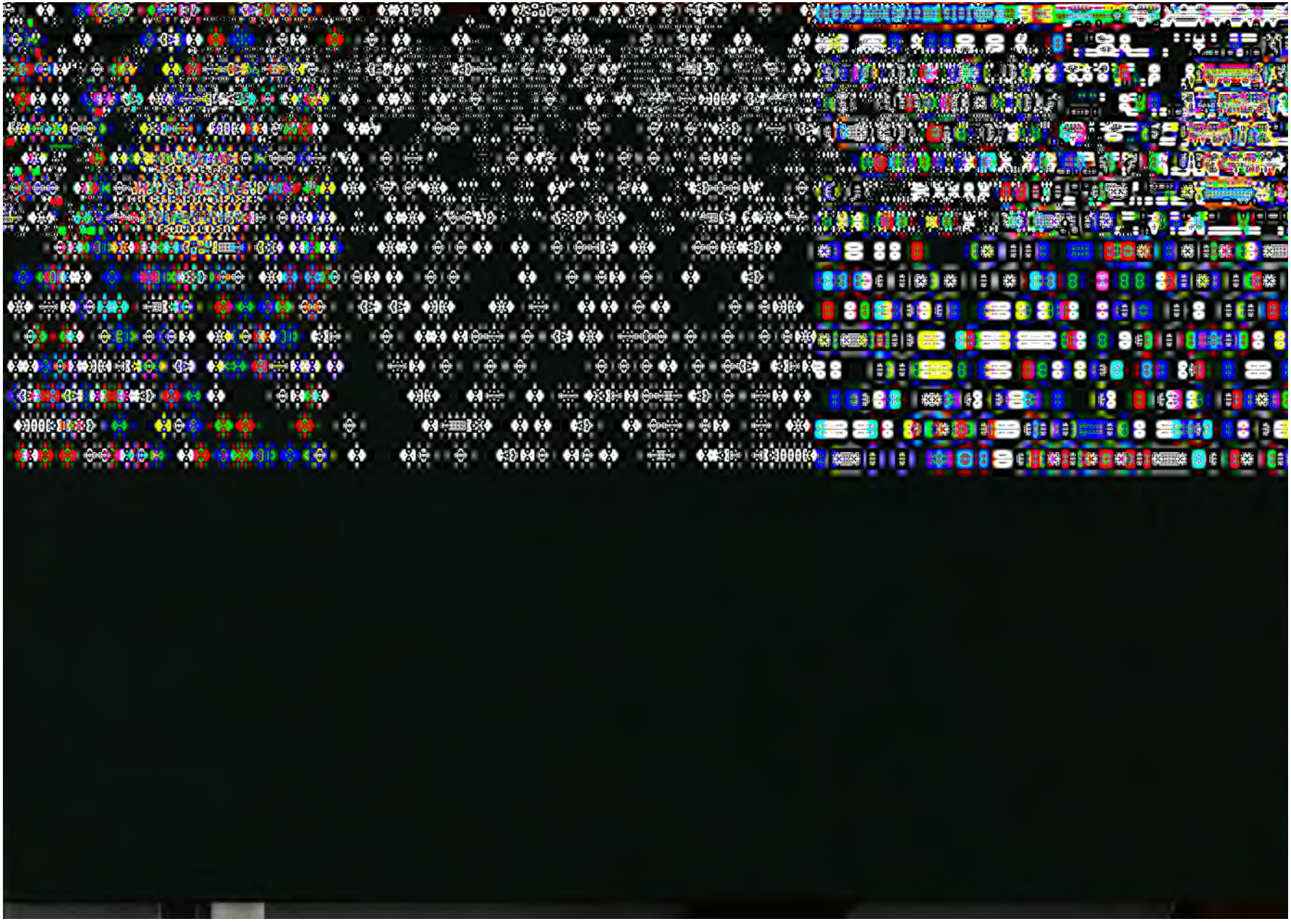
- Evite consultas automatizadas.
  Não envie consultas automatizadas de qualquer espécie ao sistema do Google. Se você estiver realizando pesquisas sobre tradução automática, reconhecimento ótico de caracteres ou outras áreas para as quais o acesso a uma grande quantidade de texto for útil, entre em contato conosco. Incentivamos o uso de materiais de domínio público para esses fins e talvez possamos ajudar.

- Mantenha a atribuição.
  A "marca dágua" que você vê em cada um dos arquivos é essencial para informar as pessoas sobre este projeto e ajudá-las a encontrar outros materiais através da Pesquisa de Livros do Google. Não a remova.

- Mantenha os padrões legais.
  Independentemente do que você usar, tenha em mente que é responsável por garantir que o que está fazendo esteja dentro da lei. Não presuma que, só porque acreditamos que um livro é de domínio público para os usuários dos Estados Unidos, a obra será de domínio público para usuários de outros países. A condição dos direitos autorais de um livro varia de país para país, e nós não podemos oferecer orientação sobre a permissão ou não de determinado uso de um livro em específico. Lembramos que o fato de o livro aparecer na Pesquisa de Livros do Google não significa que ele pode ser usado de qualquer maneira em qualquer lugar do mundo. As conseqüências pela violação de direitos autorais podem ser graves.

Sobre a Pesquisa de Livros do Google

A missão do Google é organizar as informações de todo o mundo e torná-las úteis e acessíveis. A Pesquisa de Livros do Google ajuda os leitores a descobrir livros do mundo todo ao mesmo tempo em que ajuda os autores e editores a alcançar novos públicos. Você pode pesquisar o texto integral deste livro na web, em `http://books.google.com/`



LIBRARY

SUR QUELQUES ERREURS AU SUJET

DES

"GEROPIGAS,, PORTUGAISES

ET DU

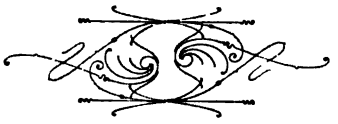
Traitement des vins de Porto

PAR

A. J. Ferreira da Silva

Prof. à l'Academie polytechnique, directeur du Laboratoire Municipal de Chimie de Porto, etc.

(Extrait de la "**Revista de chimica pura e applicada,,** — n.º 1, du 15 Janvier 1905)



PORTO
Typographia Occidental
80—Rua da Fabrica—80

1905

Chem 7919.05

HARVARD COLLEGE LIBRARY
COUNT OF SANTA EULALIA
COLLECTION
GIFT OF
JOHN B. STETSON, Jr.

JAN 8 1923

Sur quelques erreurs au sujet des «geropigas» portugaises et du traitement des vins de Porto

PAR LE

Prof. A. J. Ferreira da Silva

I

Il est rare de trouver dans les traités de vinification étrangers des notions exactes au sujet de la préparation et composition des «*geropigas*» et du traitement des vins de Porto.

Dans leur ouvrage de vinification très complet, MM. VON BABO ET MACH (1) considèrent les «*geropigas*» (2) comme des *moûts cuits* (eingekochten Most). On utiliserait parmi nous la «geropiga» incolore, que s'appelerait *vinho mudo,* ou vin muté; et une «geropiga» noire, additionnée d'alcool et d'extrait colorant, fortement colorée, qu'on nommerait *tinta.* Cet extrait colorant s'obtiendrait au moyen des baies de sureau sèches (et aussi au moyen des cerises et du bois de Brésil), qu'on ajouterait au moût, dans la proportion de 28 à 56 arrateis par «pipa». (L'arratel, ancien poids portugais, valait 459 grammes).

Les geropigas entrent dans la composition des vins de Porto; et, dans les mauvaises années, on ajouterait aux dits vins du sucre de canne.

Le remarquable traité de KÖNIG, dans sa 4.e édition publiée recemment, reproduit ces indications inexactes de BABO et MACH; et dit que la coloration des *Portwein* est rarement naturelle (3).

---

(1) BABO (FEHR. A. VON) und MACH (E.), *Handbuch des Weinbaues und des Kellerwirtschaft;* II Bd., 3.e Auflage; Berlin, 1896, p. 944.

(2) Ils écrivent erronement «*jeropigas*».

(3) KÖNIG, *Die menschlichen Nahrungs-und Genussmittel*, 4.e Auflage, Berlin, 1904; t. II. p. 1309. «*Die Farbung des Portweines ist selten naturliche*», etc.).

Dans son manuel de chimie sanitaire, M. RÖTTGER n'est pas moins inexact. D'après lui, ou rehausse l'extrait sec et la force saccharine des vins de Porto avec les «geropigas», que sont des moûts cuits, parfois additionnés de la couleur des baies de sureau (1).

MM. VIZETELLI ET STRAFORELLO, eux aussi, rapprochent inexactement les «geropigas» du «*dulce*» espagnol: ils les considèrent composées de baies de sureau sèches, mélasse, moût et alcool de 36° ou «troix-six». Ce mélange donnerait aux vins de Porto, de qualité inférieure, l'odeur de drogue (2). La «geropiga», dit VIZETELLI, quand elle est de bonne qualité, se compose de $^2/_3$ ou plus de moût non fermenté et $^1/_3$ ou plus d'eau-de-vie distillée du vin de Porto. Mais il est commun de la teindre avec les baies de sureau et de l'adoucir, en grand degré, par le sucre.

Les «geropigas», comparées au «*dulce*» espagnol et au *raisiné* français, seraient encore des moûts cuits (3).

Dans leur dictionnaire de merceologie, MM. VILLAVECCHIA, FABRIS et HANNAU parlent des «geropigas» comme *moûts cuits*. Les geropigas sont destinées à preparer les vins de Porto; quand elles sont genuines ou naturelles on les appelerait *vinho mudo* (vin muet ou muté); quand on leur ajoute de matières colorantes, ou lui donnerait le non de *geropiga tinta* (geropiga rouge). Ces geropigas feraient, donc, le pendant des *arrope* dans la preparation du vin Malaga (4).

Dans son traité de vinification, M. COSTE-FLORET écrit que les vins de liqueur de Porto et Madeira ne peuvent s'obtenir avec la force alcoolique de 18° à 20° C. au moyen des moûts des raisins de ces régions. On concentrerait, donc, une partie de

---

(1) RÖTTGER (DR. H), *Kurzes Lehrbuch der Nahrungsmittelchemie*, 2.e Auflage, Leipzig, 1904, p. 448. «*Zur Erhohung des Extrakt bezw. Zuckergehaltes wird ihm zuweilen etwas eingekochter, vielfach mit Hollundebeeren gefärbter Most (geropiga) zugesetzt*».

(2) VIZETELLI, *I vini del mondo*, versione de G. STRAFARELLO; Torino, 1882, p. 168, 177 et 178.

(3) Les «geropigas» peuvent s'assimiler au *vin maestro*, usité à Malaga, comme on le verra. VIZETELLI parle de *rogomme*, au lieu de *raisine*.

(4) VILLAVECCHIA, FABRIS et HANNAU, *Dizionario di Merciologia e di Chimica applicata*, 2.a ediz.; Genova, 1902, p. 493 et 623.

ce moût pour obtenir du vin cuit ou du sirop de raisin, et on ajouterait des colorants, des parfums et surtout beaucoup d'alcool. Il fait allusion aux *mistelles,* mais ne dit rien de leur application au traitement des vins de Porto (1).

M. Rougier pense aussi que pour la préparation des vins de Porto on utilise des moûts concentrés, ou qu'on les additionne de sucre de raisin et d'alcool, comme on procède pour les vins liquoreux et alcooliques produits en France (2).

S'occupant de vins de luxe, M. Sebastien parle des vins de Porto, qu'il range correctement dans la classe des vins *liquoreux, blancs ou colorés, non cuits.* Il parle ausi des soins que les commerçants de Porto donnent à ces vins en cave; mais il ne fait aucune allusion aux moyens utilisés pour leur donner de la maturité. Cependant l'auteur parle de *mistelles* espagnoles (3).

M. Pacottet parle aussi de l'emploi de *mistelles,* c'est-à-dire, de moûts vinés, pour concurrencer les vins de liqueur (4); mais ne se repporte pas à leur emploi en Portugal.

Dans son dictionnaire, M. Feret, en se basant sur la notice du conseiller Moraes Soares (5), definit avec exactitude les «*geropigas*»; mais il ne laisse entrevoir l'application importante de ces liqueurs au traitement de vins de Porto (6).

M. Schmölder, lui même, que a bien renseigné M. Fresenius au sujet de la fabrication et de la noblesse de vin de Porto, parle des «geropigas», comme étant composées de *moûts,* ou des *moûts concentrés,* et d'alcool, d'ordinaire colorés par les baies de sureau, une espèce de sirop épais, qu'on ajoute aux

---

(1) Coste-Floret, *Procédés modernes de vinification;* II, *Vins blancs;* 2.e édition; Montpellier et Paris, 1903, p. 29 et 199.

(2) Rougier, *Manuel pratique de vinification;* 3.e édition; Montpellier et Paris, 1895, p. 223.

(3) Sebastien (Victor), *Les vins de luxe;* Montpellier et Paris, p. 247, 265, 266, 274 e 275.

(4) Pacottet, *Vinification, vin, eau-de-vie, vinagre;* Paris, 1904, p. 354.

(5) *Breve noticia da viticultura portugueza, para se avaliar a collecção dos vinhos de Portugal apresentados na Exposição internacional de 1874 em Londres, publicação official* (avec les traductions en français et en anglais); Lisboa, 1874.

(6) Feret, *Dictionnaire-manuel du négociant en vins;* Bordeaux et Paris, 1896, pag. 502.

vins secs et peu foncés, pour leur donner de la douceur et de la couleur [1].

En présence de renseignements aussi erronés il est, donc, utile de donner des notions exactes sur les «geropigas» et leur applications.

II

Les «*geropigas*» portugaises sont, en realité, des vins doux, ni cuits, ni concentrés, obtenus par le mutage de moûts très sucrés au moyen de l'addition d'alcool de 78° C. (10° Tessa). La quantité d'alcool pour ce mutage n'est jamais inférieure à 30 pour cent du volume total du moût, c'est-à dire, qu'on employe au moins pour 17 «almudes» de moût 5 «almudes» d'eau-de-vie, pour obtenir une «pipa» de 22 «almudes» de geropiga. C'est un vinage qui correspond a 17°,7 C.

Les «*geropigas*», d'après le procédé de fabrication et la qualité des raisins, sont blanches (*geropigas brancas*), blondes (*geropigas louras*) ou *rouges* (*geropigas tintas*).

Les «geropigas brancas» sont faites au moyen de raisins blancs; le moût ne subit pas de macération avec le marc; on le laisse écouler dans des foudres, et on ajoute l'eau-de-vie fine de 78° C. dans la proportion de $^1/_5$ de la capacité totale, quand ils sont remplis jusqu'a moitié; on ajoute ensuite le moût jusqu'à complet remplissage. De cette manière on rend le mélange plus homogène. Quelque fois la fermentation se développe un peu.

Les «geropigas louras e tintas» sont généralement faites avec des raisins noirs. Pour les premières, il suffit peu de temps de contact avec le marc. Pour obtenir les «geropigas tintas» on utilise des raisins bien teinturiers qu'on écrase en

---

(1) *Zeitschrift fur analytische Chemie*, 1897, p. 110.
M. Fresenius, après ses analyses de Porto, a pu être à même de rectifier l'erreur de M. Schmülder, puis qu'il affirme que les vins de Porto ne sont obtenus par la concentration des moûts, et que le sucre qui s'y trouve est seulement celui que resulte du mutage par l'addition d'alcool (*Zeitschrift*, etc., *loc., cit.*, p. 119-120).

cuve ouverte (*de bica aberta*); et on verse le tout (partie solide et liquide) dans des cuves, qu'on remplit rapidement; on laisse commencer la fermentation, on remue tout sans relâche, afin que le moût se charge en peu de temps de la teinte, sans acquerir de l'apreté; et dès qu'il a la couleur necessaire, on fait l'encuvage du moût, en ajoutant, comme dans les cas précedents, $^1/_5$ de son volume d'eau-de-vie.

Parfois on fait les «geropigas» blondes avec des raisins blancs; mais dans ce cas il faut laisser en contact le moût pendant quelque temps avec le marc.

Quand les raisins employés pour la preparation de la *geropiga tinta* ne donnent la coloration suffisamment intense, on la renforce au moyen des baies de sureau sèches, renfermées dans des sacs d'étoupe, qu'on laisse pendant un jour immergés dans le moût, et qu'on presse ensuite pour communiquer la teinte au moût. C'est une operation délicate; et si on n'y met tout le soin et de l'habilité suffisantes, ou risque d'obtenir un mauvais produit, que peut communiquer aux «geropigas» un gout *sui-generis* desagréable et âpre.

Lorsque la douceur des moûts n'est pas suffisante pour obtenir une «geropiga» commerciale, ce qui arrive hors de la région viticole de Douro, on les mélange avec du sirop de sucre pur. D'ordinaire on employe par «pipa» (1) 16 litres ou plus de sirop de sucre, en ajoutant sitôt après un «almude» d'eau-de-vie de la graduation ci dessus indiquée.

La «*baga*» ou baie de sureau n'est pas defendue par la loi portugaise actuelle, parcequ'elle est parfaitement innoffensive, et son usage est traditionnel, dès le temps où le viniculteur du Douro ne pouvait autrement obtenir ces couleurs très foncés qu'on lui demandait dans les «geropigas» et les vins. Heureusement aujourdh'ui tout cela tend à changer: tous les œnologues portugais de la 2e moitié du siècle dernier — VILLA-MAIOR (2),

---

(1) A «pipa», dont ont fait ici mention, c'est la «pipa» de 22 almudes; et l'almude repond a 25 l.

(2) Voici ce qui à ecrit Villa Maior au sujet de l'emploi des baies de sureau:

«Jadis le commerce anglais demandait au Douro des vins très corsés et chargés en couleur, croyant que ces vins, qui disons-le en passant, ne peu-

LAPA, AGUIAR, PEREIRA COUTINHO, etc., — sont d'accord à conseiller qu'on se passe de la «baga» dans la préparation des vins de Porto, de sorte que sa présence dans les vins, qu'il n'est pas facile de décéler (1), soit dit en passant, les dévalorise ou déprécie.

La «baga», dit M. AGUIAR, s'applique à peine aux imitations du vin de Douro; celui qui veut obtenir des vins légitimes ne doit jamais en donner l'exemple, surtout s'il se plaint qu'on les imitent (2)».

De cette manière, la «baga» sert presque seulement aux

---

vent être bus pendant qu'ils sont jeunes, devenaient plus précieux après avoir perdu, par l'effet du temps, l'excès de matières colorantes et autres dont les avait chargés le procédé de *feitoria*, et après que s'étaient completées les réactions intérieures, pendant lesquelles se produisent les principes volatils qui leur donnent un arome et une suavité caractéristiques. Cependant, comme les vins naturels de quelques localités de cette contrée ne possédaient pas ces qualités, quelques fabricateurs peu scrupuleux se servirent de moyens artificiels et donnèrent du corps et de la couleur aux vins faibles avec «*geropigas*» chargées de la matière colorante de la baie du sureau.

L'adoption de l'échelle alcoolique pour le payement de l'impôt sur l'importation des vins en Angleterre a modifié la marche du commerce sur ce marché, et comme on y préfère aujoud'hui des vins qui puissent entrer sans retard dans la consommation et être débités de suite par verres, sur le comptoir (*over the counter*), on demande des vins faibles et blonds, ce que l'on obtient à l'aide des «geropigas» blondes et des vins blancs.

En vue de la nouvelle phase dans la quelle entre ainsi le commerce des vins de Porto, il semble que la consommation des baies de sureau devrait s'amoindrir, et, cependant, cela n'a pas lieu, car si dans notre pays l'usage de ces baies est bien plus faible, ou est même devenu presque nul, par contre on en exporte une grande quantité pour les pays où l'on fait la contrefaçon de nos vins et où ou en produit des imitations plus ou moins parfaites. Tels sont les ateliers vinaires de Cette et ceux de Tarragone, qui exportant des imitations de vin de Porto en Amérique et même en Angleterre, et aussi les ateliers de Hambourg, où l'on fabrique des vins sans la moindre intervention du raisin».

Le professeur A. A. AGUIAR, dans ses conferences faites en Lisbonne à 1875, a aussi fait une exacte apréciation de l'erreur ayant cours à l'étranger au sujet des vins de Porto et de la «baga». (AGUIAR, *Conferencias sobre vinhos*, Lisboa, 1875, p. 415).

Le vrai Porto n'a du sureau, ni du caramel.

(1) THUDICUM (J. L. W.), AND DUPRÉ (A.), *A treatise on the origine, nature, and varieties of wine;* London and New-York, 1872, p. 685, préconisent pour cette recherche l'observation du spectre d'absorption et pensent qu'une peu de couleur de sureau peut se reconnaitre dans le vin de Porto.

Nous ne pouvons dire si cette methode soit sûre. Pour ma part, je n'ai jamais pu rencontrer la couleur de la «baga» dans les vins de Porto.

(2) AGUIAR, *Conferencias sobre vinhos*, Lisboa, 1876; t. II, p. 55.

imitations de Porto, que sont des breuvages indigestes et nauséabond en face le vrai Porto : celui-ci, que est une fonction du climat et du sol de Douro, et de ses cépages spéciaux, est en realité, très difficile à imiter.

III

Les vins de Porto, comme il arrive aussi aux vins de Xérès et Madeira, ont deux phases très distinctes dans leur préparation.

La première c'est celle de leur *formation* dans les caves du viniculteur ; la deuxième celle du traitement ou *éducation* dans les magasins des commerçants en Gaya.

Le vin, qui après la fermentation tumultueuse et lors de l'encuvage dans les tonnaux reçoit une première addition d'eau-de-vie fine, dans la proportion de 4 a 10 parties en vol. pour 100 (ou encore plus, se le vin a du sucre pour devenir liquoreux), est conservée en repos dans les fûts, qu'on tient ouverts (*de batoque aberto*) jusqu'au novembre. Le vins se dépure et clarifie jusqu'au printemps prochain, et, à cette occasion, on le soutire pour les «pipas», dans les quelles il est conduit aux «*armazens*» de Gaya ou da Regoa, en recevant à cette occasion une nouvelle addition d'eau-de-vie, qui est à peu près la moitié de la première.

Alors commence la deuxième periode du traitement des vins de Porto. Cette éducation est plus on moins longue et dure toujours quelques années.

Cette education des vins, dans laquelle se trouve le secret d'une bonne fabrication, exige des soutirages, des clarifications minucieuses et de nouveaux vinages ; mais elle réside specialement dans des coupages avec les «geropigas» et de vins blancs ou rouges de même nature, remarquables par leur qualité ou par leur âge. Ces «geropigas» et ces vins vieux agissent comme sauces (*temperos*) pour obtenir des types appréciables.

C'est au moyen de ces «temperos» ou «toques» qu'on donne aux vins les qualités ou caractères exigés par le marché, selon les caprices du goût qui y domine.

Les «geropigas» donnent du corps, de la maturité et quelque fois de la couleur aux vins secs.

Les vins blancs et vieux adoucissent les couleurs et impriment l'apparence de l'âge.

L'eau-de-vie fine élève la spirituosité et mantient intact le sucre, si le vin est liquoreux.

La quantité de geropiga qu'on a l'habitude de verser dans les vins de Douro varie de 5 a 10 %. Cette addition, en même temps qu'elle donne au vin la maturité *(o maduro)* nécessaire, represente aussi un vinage, attendu que ces «geropigas» ont une dose elevée d'alcool.

Etant donné qu'on aie employé au commencement du traitement des vins une «geropiga tinta» préparée avec les baies de sureau, afin de leur donner la couleur exigée, une grande partie de cette teinte aura deposé quelque années après, et l'autre se sera transformé; de sorte que le chimiste ne la pourra reconnaitre, lorsque le vin sera fait. Le vin, après ces années d'éducation ne possede pas la couleur rouge vive qu'il avait au commencement, mais cette couleur légèrement rouge on blonde qu'on aprécie dans les bons vins de Porto.

Le *Portwein* obtenu, comme nous le venons de dire, est un vin remarquable par sa suavité, par son moelleux, par son bouquet très exquis, que frappe tout particulierement avant même de le boire. Il n'est ni âpre, ni irritant, ni brulant, comme quelques personnes l'ont affirmé, sans le connaître [1].

IV

Les «geropigas» ne se preparent seulement pas au Douro: mais presque dans tout le pays; celles du Douro ont la destinée speciale que nous avons fait connaitre.

---

[1] Voici des... *barbarités*, qu'il me soit permit le mot, qu'on a publié sur le vin de Porto:

«C'est (le vin de Porto) un vin lourd, de couleur chargée, avec une rondeur frappante, un arome spiritueux, sans aucune fraicheur de goût, et, surtout, sans la finesse charmante et le joli moelleux des grands crus du Haut-Médoc, un de ces vins qui ne laissent jamais la tête calme et la langue fraiche... Le gout aimable, suave et velouté du vin de bonne qualité dis-

Elles entrent aussi dans la consommation directe, comme espéce de vins liquoreux.

Nous n'avons que très peu de matériel analytique au sujet de leur composition et des caractères chimiques de ces mistelles portugaises.

Il faut aussi faire un examen approfondi de tout ce qui a été publié parmi nous et à l'étranger sur les vins de Porto, y compris les analyses de M. FRESENIUS et Villavechia (1). Nous pensons que tous les échantillons que ont été etudiés ne sont pas authentiques.

Il est, donc, nécessaire d'entreprendre de nouvelles études et analyses, afin de permettre de distinguer les vins fins ou «generosos» de Porto de leurs imitations, et des simples mistelles.

Ces recherches sont dans ce moment à l'étude par la sous-commission, composée de M. M. les Drs. SOUSA GOMES e MASTBAUM, membres da «*Commissão technica dos methodos chimico-analyticos*», crée parmi nous par le décret royal du 22 janvier 1904.

V

Comme conclusions de cette exposition, qu'il nous soit permis d'affirmer :

1.° Qu'il est inexact de dire que les «*geropigas*» portugaises soient de moûts cuits on moûts concentrés ; elles sont tout simplesment de vins mutés à l'alcool ou *mistelles*.

---

parait avec la sensation brutale et corrosive de l'alcool qui râcle et qui brule». Ce sont ces vins, ou, comme disent si bien les Espagnols, les «*caldos*» incendiaires de Porto, qui ont fait aux Anglais ces «gosiers de salamandre» dont parle VICTOR JACQUEMONT, et qui ne sont plus accessibles qu'aux impressions comburantes et pimentées».

Heureusement M. SCHMÖLDER, qui a eu entre les mains des vins authentiques de Porto, informa M. FRESENIUS sur ces vins de la maniere suivante :

«Auf der Flasche setzt der Wein viel Farbstoff ab, und erhält hierdurch natürlich eine hellere Farbe ; er wird blasser nicht dunkler ; er wird milder, süsser, gläter, — nicht stark. geistig und herbe... An Rohrzuckerzusatz denkt aber hierbei kaum Jemand».

C'est le revers de la medaille.

(1) *Zeitschrift für analytische Chemie*, 36 Jahrgang, 1897 ; VILLAVECHIA, *Annali del Laboratori centrale delle Gabelle*, vol. IV, Roma, 1900, p. 32-33.

2.° Qu'il y a des «geropigas» blanches, blondes et rouges. Seules, les dernières sont *quelque fois* concurrencées par la «baga», mais pas toujours.

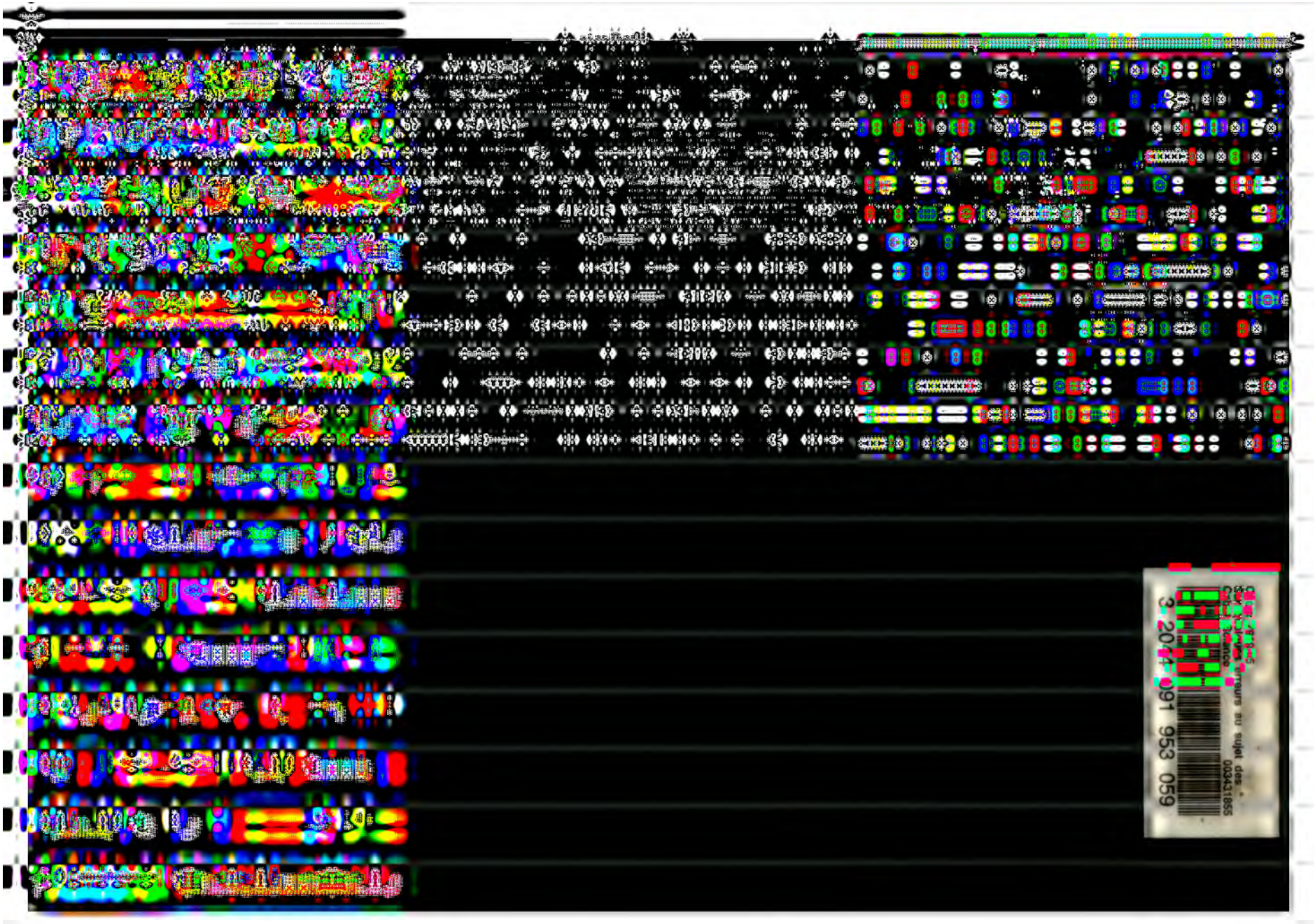
3.° Qu'il est complètement inexact de dire que les vins de Porto sont preparés avec de vins cuits, colorés et renforcés par la matière colorante du caramel et de mélasses. Ces manipulations sont l'affaire des imitateurs ou des fabricants d'ici, et surtout d'ailleurs, car il est aussi difficile d'imiter le véritable Porto que le Bourgogne et le Bordeaux. (1).

---

(1) Outre les grands ouvrages sur les vins de Porto, on peut consulter avec fruit au sujet de leur préparation le memoire sous le titre — *Douro et ses vins*, presentée au IV congres internationale de chimie appliquée par M. Affonso Cabral, dont l'auteur a fait une tirage à part à 1902; et les articles de M. Rocques dans la *Revue de viniculture* du 23 et 30 août 1902, sous le titre — *Le Porto et la région vinicole de Douro*». Ces dernières note sont exactes, et se basent sur les renseignements de Villa Maior. Les *vins doux* dont parle l'auteur (p. 238) sont les «*geropigas*».

M. Cabral ne parle directement de «geropigas», parce que les vins des régions plus nobles de Douro, dans de bonnes années, ne les exigent.

This book should be returned to
the Library on or before the last date
stamped below.
A fine of five cents a day is incurred
by retaining it beyond the specified
time.
Please return promptly.



Bibliothèque des chercheurs au sujet des
Canada
00343855
3 2011 091 953 059